

# JENN-AIR ELECTRIC OUTDOOR GRILL

JED7430

# USER GUIDE

## TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-2
Using Your Cooktop .....	3-5
Care & Cleaning .....	6
Before You Call for Service .....	6
Warranty .....	7
Guide de l'utilisateur .....	8
Guía del Usuario .....	18



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number  
-----

Serial Number  
-----

Date of Purchase  
-----

## If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (U.S. TTY for  
hearing or speech impaired)  
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: <http://www.jennair.com>

**For service information, see  
page 7.**

In our continuing effort to  
improve the quality and  
performance of our cooking  
products, it may be  
necessary to make changes  
to the appliance without  
revising this guide.

**Read and follow all instructions before  
using this appliance** to prevent the  
potential risk of fire, electric shock,  
personal injury or damage to the appliance  
as a result of improper usage of the  
appliance. Use appliance only for its  
intended purpose as described in this  
guide.

**To ensure proper and safe  
operation:** Appliance must be properly  
installed and grounded by a qualified  
technician.

## THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Fuel such as charcoal briquettes should not  
be used with this appliance.

Do not operate with damaged cooking  
element or after any product malfunction  
until proper repair has been made.

## IN CASE OF FIRE

Turn off appliance and ventilating hood to  
avoid spreading the flame. Extinguish flame  
then turn on hood to remove smoke and  
odor.

- Smother fire or flame in a pan with a lid  
or cookie sheet.

**NEVER** pick up or move a flaming pan.

Do not use water on grease fires. Use  
baking soda, a dry chemical or foam-type  
extinguisher to smother fire or flame.

## GENERAL INSTRUCTIONS

If appliance is installed near a window,  
precautions should be taken to prevent  
curtains from blowing over surface  
elements.

**NEVER** use appliance to warm or heat the  
room. Failure to follow this instruction can  
lead to possible burns, injury, fire, or  
damage to the appliance.

**NEVER** wear loose-fitting or hanging  
garments while using the appliance.  
Clothing could catch utensil handles or  
ignite and cause burns if garment comes in  
contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid  
damage to the appliance or possible injury,  
do not adjust, service, repair or replace any  
part of the appliance unless specifically  
recommended in this guide. Refer all other  
servicing to a qualified technician.

**NEVER** store or use gasoline or other  
combustible or flammable materials near  
surface units or in the vicinity of this  
appliance as fumes could create a fire hazard  
or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking  
grease or other flammable materials  
accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp  
potholders on hot surfaces may result in a  
steam burn. Do not let potholders touch hot  
heating elements. Do not use a towel or other  
bulky cloth which could easily touch hot  
heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is  
completed.

This appliance has been tested for safe  
performance using conventional cookware.  
Do not use any devices or accessories that  
are not specifically recommended in this  
manual. Do not use eyelid covers or stove top  
grills. The use of devices or accessories that  
are not expressly recommended in this  
manual can create serious safety hazards,  
result in performance problems, and reduce  
the life of the components of this appliance.

**NEVER** use aluminum foil or foil containers  
on the cooktop. These may become very hot.  
Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when  
exposed to heat and may be highly  
flammable. Do not use or store near  
appliance.

Clean only parts listed in this guide and use  
procedures recommended.

## HEATING ELEMENTS

**NEVER touch surface elements or  
areas near elements.**

Heating elements may be hot even though  
they are dark in color. Areas near surface  
elements may become hot enough to cause  
burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or areas near elements until they have had sufficient time to cool.

Do not soak removeable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

Other potentially hot surfaces include:  
Cooktop and areas facing the cooktop.

## CHILD SAFETY

**NEVER** leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

**NEVER** allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

**CAUTION: NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a cooktop. Children climbing on appliance to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

### IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:

**BIRDS:** Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

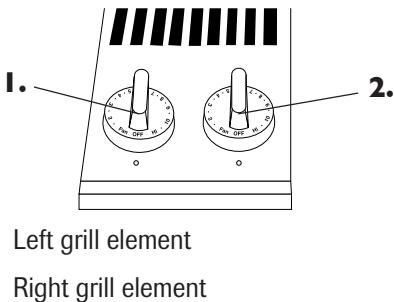
**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

# USING YOUR COOKTOP

## SURFACE CONTROLS

Use to turn on the grill elements. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. The knobs can be set on or between any of the settings.

## CONTROL LOCATIONS



1. Left grill element
2. Right grill element

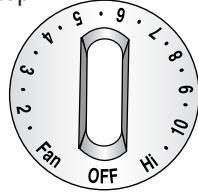
## SETTING THE CONTROLS

1. Push down and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
2. A red indicator light will glow whenever a control is turned to a position other than **OFF**.

## SUGGESTED HEAT SETTINGS

The amount and type of food being cooked, weather conditions, and voltage will influence the setting needed for best cooking results. The setting indicated should serve as a guide while you become familiar with your cooktop.

**Hi:** Preheat for all foods, cook steaks and hot dogs.



**10:** Cook pork chops, fish and chicken.

**7-9:** Preheat and cook hamburgers.

**2:** Maintain serving temperatures of foods.

**Fan:** Manual control of fan

## GRILLING

### GRILL INSTALLATION

The grill consists of two black grill grates, a grill element and two grill-rocks.

#### TO INSTALL GRILL COMPONENTS

1. Before installing grill components, be certain surface controls are **OFF**.
2. Lift grill element. Place the two grill-rocks into an empty basin pan with their handles running parallel to the front of the cooktop. These grill-rocks must be used since they support the grill element.
3. Lower the grill element until it rests on the handles of the grill-rocks.
4. Place the black grill grates on the top of the cooktop.



#### TO REMOVE GRILL COMPONENTS

1. Remove grill components once they are cool. Be sure controls are **OFF**.
2. Remove grill grates.
3. Lift grill element and remove grill-rocks.

### USING THE GRILL

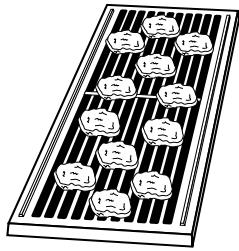
- Before the first use, wash your new grill grates in hot soapy water, rinse and dry. Then "season" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil. Remove excess oil by wiping with paper towel.

This procedure should be repeated when either: **a)** cleaning in the dishwasher since the detergent may remove seasoning or **b)** anytime a sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) is going to be used.

- Preheat the grill on **Hi** for 5-10 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices.
- *Use nonmetallic spatulas or utensils to prevent damaging the nonstick grill grate finish.*
- *Excessive amounts of fat should be trimmed from meats.* Only a small amount is necessary to produce the smoke needed for that smoked, "outdoor" flavor. Excessive fat can create cleaning and flare-up problems.
- *Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flare-up voids the warranty on the grill grates.*
- Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned or that excessive amounts of fat are in the meat or the meat was not properly trimmed.
- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process.
- **NEVER LEAVE GRILL UNATTENDED DURING GRILL OPERATION.**
- **SHOULD EXCESS GREASE CAUSE SUSTAINED FLARE-UPS:**
  1. Immediately turn grill control switch to **Fan** position.
  2. Remove meat from grill.

## **IMPORTANT**

- Do not use aluminum foil inside the grill area.
- Do not use charcoal or wood chips in the grill area.
- Do not allow grill-rocks to become overloaded with grease. Clean frequently.
- Do not cover grates completely with meat. Leave air space between each steak, etc. to allow proper ventilation as well as prevent flare-ups.



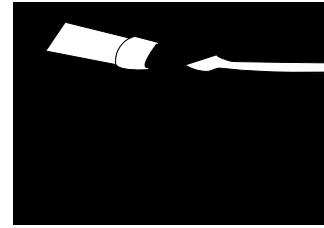
## **GRILLING TIPS**

- Be sure to follow directions for using the grill.
- Suggested cooking times and control settings (see page 5) are approximate due to variations in the foods and electrical voltage. Times will also vary depending on location of the grill (enclosed or open area, cross ventilation).
- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least  $\frac{3}{4}$  inch thick will grill better than thinner cuts.
- Score fat on edges of steak, but do not cut into meat, to prevent curling while cooking.
- For the attractive "branded" look on steaks, be sure grill is preheated. Allow one side of meat to cook to desired doneness, or until juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Manipulating food causes loss of juices.

- When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts accumulate inside your grill and do not improve the food flavor.

Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless recipe specifies otherwise. Plus, anytime a sugar-based marinade (for example barbecue sauce) is going to be used, the grates should be "seasoned" prior to preheating. (See Using the Grill section.)

- There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.
- Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.
- Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.
- For grilled foods that are prepared and ready before serving, turn control to a low setting and cover meat with a single sheet of foil. Food will continue to cook.



## **CARE AND CLEANING OF THE VENTILATION SYSTEM**

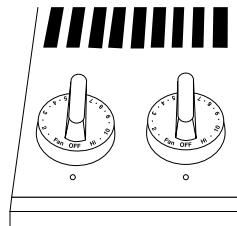
- **Air Grille:** The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in dishwasher or sink with mild household detergents. To prevent scratching the surface, do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.
- **Filter:** Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.

**IMPORTANT: DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.** Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening. The bottom should rest against the right side of the vent chamber at the bottom. (**Note: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.**)

- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

## **VENTILATION SYSTEM**

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your grill.



- To operate the ventilation system manually, turn the control knob to the **Fan** setting.
- The ventilation system will operate **automatically** when the grill element is in use.

# GRILL GUIDE

Preheat grill on **Hi** 5 to 10 minutes, for best flavor.

Type	Setting	Cooking Time	Procedure
<b>Steak (1 - 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>""):</b> Rare Medium Well	Hi	10 to 17 minutes	Turn after 5 to 8 minutes.
	Hi	19 to 26 minutes	Turn after 9 to 12 minutes.
	Hi	24 to 32 minutes	Turn after 12 to 16 minutes.
<b>Hamburgers (3-4 oz.)</b>	10	15 to 25 minutes	Turn after half the time.
<b>Pork Chops (1/2 - 3/4")</b>	10	30 to 40 minutes	Turn occasionally.
<b>Ham Slices (1/2")</b>	10	15 to 20 minutes	Turn once.
<b>Fully-cooked Sausages:</b> Hot Dogs Polish	Hi	5 to 10 minutes	Turn occasionally.
	Hi	10 to 20 minutes	Turn once.
<b>Fresh Sausage:</b> Links Patties	10	10 to 15 minutes	Turn occasionally.
	10	20 to 25 minutes	Turn occasionally.
<b>Chicken:</b> Boneless: Breasts	10	25 to 35 minutes	Turn occasionally.
	10	45 to 60 minutes	Turn occasionally. Brush with marinade or glaze during last 10 minutes.
	10	45 to 60 minutes	Turn occasionally. Brush with marinade or glaze during last 10 minutes.
<b>Fish:</b> Steaks (1")	10	25 to 30 minutes	Brush with butter. Turn after half the time.
<b>Shrimp:</b> (skewered)	10	10 to 15 minutes marinade frequently.	Turn and brush with butter or marinade frequently.
<b>Garlic Bread, Bruschetta</b> <b>Hot Dog Buns, Hamburger Buns</b>	Hi	2 to 4 minutes	Turn after half the time.
	10	1 to 2 minutes	Turn after half the time.
<b>Fruits &amp; Vegetables:</b> Pineapple Rings Pepper Rings (1/2" rings) Summer Squash (1/2" lengthwise slices)	Hi	8 to 10 minutes	Turn after half the time.
	Hi	7 to 9 minutes	Brush with oil. Turn after half the time.
	Hi	8 to 12 minutes	Brush with butter. Turn occasionally.

**Note:** This chart is a suggested guide. Cooking times and control settings are approximate due to variations in meats, control switches, and voltage. Times given are based on grilling in an enclosed area. If the grill is located in an area with cross ventilation, cooking times will increase (up to twice as long).

# CARE & CLEANING

## CLEANING PROCEDURES

### CAUTION:

- Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

### CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling up.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleansers as they may scratch the finish.
- Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.

### CONTROL KNOB AREA

- Use mild cleansers, such as soapy water or mild liquid sprays, such as Formula 409\* or Fantastik\*. Wipe with sponge, damp cloth or paper towel. *Do not scrub with S.O.S.\* pads or abrasive cleansers.*

### COOKTOP - PORCELAIN ENAMEL

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleansers on exterior finish of cooktop.

### GRILL ASSEMBLY -

#### BASIN - PORCELAIN

The basin is located under the grill-rocks. Clean after each use of the grill. The grill element must be lifted during the cleaning process.

- To remove light soil, clean with soapy water or spray with cleansers such as Fantastik\* or Formula 409\*. For easier

\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

cleanup: **a)** spray with a household cleanser; **b)** cover with paper towels; **c)** add small amount of hot water to keep paper towels moist; **d)** cover and wait 15 minutes; and **e)** wipe clean.

- To remove moderate soil, scrub with Bon Ami\*, soft scrub cleanser or plastic scrubber.
- To remove stubborn soil, spray with an oven cleaner. Let soak overnight, wipe clean, rinse and dry.

**Note:** Check the grease drain after each use of the grill. To clean: Pour about  $\frac{1}{3}$  cup of very hot tap water mixed with 1 teaspoon dish detergent down the drain.

#### ELEMENT

- Never immerse in water. Most soil will burn off during use.

#### GRATES - CAST ALUMINUM COATED WITH NON-STICK FINISH

- Wash cool grates (DO NOT IMMERSE HOT GRILL GRATES IN WATER) with detergent in hot water in the sink or wash them in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before cooking on the grill grates again.
- Remove stubborn soils with a plastic mesh puff or pad. Use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces.
- If grates were washed in the dishwasher, season with oil prior to grilling.
- Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor charcoal grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.

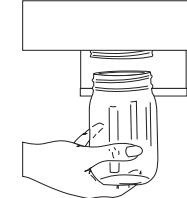
#### GRILL ROCKS - CAST IRON COATED WITH PORCELAIN

- The grill-rocks should be cleaned frequently or after any excessive build-up of grease. To clean light soil, use detergent and a plastic scrubber, such as Tuffy\*, or wash in the dishwasher if burned on residue is first removed. For heavy soil, soak in hot soapy water to which a

cleanser, such as household ammonia, has been added. Stubborn spots on grill-rocks, such as burned on residue from sauces, can be scrubbed with a stiff bristle brush.

- An oven cleaner, such as Easy-Off\*, can be used for burned on soil. Follow manufacturer's directions: spray on cleaner and let soak overnight. *Do not clean grill-rocks in the self-cleaning oven.*

#### GREASE DRAIN JAR



- A drain jar is located below each grill basin pan under the countertop. Check periodically to prevent spillovers. Unscrew to remove.
- If jar is broken, replace with any heat tempered jar, such as a canning jar, which has a standard screw neck.

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

### IF NOTHING ON THE COOKTOP OPERATES:

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if cooktop is properly connected to electric circuit.

### IF GRILL HEATING ELEMENT DOES NOT GET HOT ENOUGH:

- Excessive air movement across the grill.
- Surface controls may not be properly set.
- Voltage to house may be low.

### IF VENTILATION SYSTEM IS NOT CAPTURING SMOKE EFFICIENTLY.

- Excessive air movement across the grill.
- Check on cross ventilation.
- Excessive amount of smoke is being created; check instructions for grilling, trimming meats. (See pgs. 3-5.)
- Outside wall cap may be trapped shut.
- Filter may be improperly installed. (See pg. 4.)

# WARRANTY & SERVICE

## Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

**Please Note:** This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

## Limited Warranties - Parts Only

**Second Through Fifth Year** - From the original purchase date, parts listed below (if applicable to the appliance purchased) which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Touch pad and microprocessor**
- **Magnetron tube**
- **Glass-ceramic Cooktop: Due to thermal breakage**
- **Electric Heating Elements: Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.**
- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

## Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

## WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## IF YOU NEED SERVICE

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

## TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR® Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

**U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

**U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.**

**Note:** When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

- a. Your name, address and telephone number;
- b. Model number and serial number of your appliance;
- c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
- d. A clear description of the problem you are having;
- e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

# GRIL ELECTRIQUE JENN-AIR (POUR L'EXTÉRIEUR)

JED7430

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	9-10
Utilisation de la table de cuisson .....	11-14
Nettoyage .....	15
Avant de contacter un réparateur .....	16
Garantie .....	17
Guía del Usuario .....	18

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Installateur:** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur:** Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

-----

Numéro de série

-----

Date d'achat

-----

**Pour toute question, contacter:**

Service-client Jenn-Air  
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)  
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)

Site Internet: <http://www.jennair.com>

**Pour le service après-vente, voir page 17.**

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

**Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil;** observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

**Pour une utilisation adéquate et en sécurité,** il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

## CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

Ne pas utiliser des briquettes de charbon avec cet appareil.

Ne pas faire fonctionner cet appareil s'il présente un élément de cuisson endommagé ou, en cas de mauvais fonctionnement, tant que la réparation n'a pas été effectuée.

## EN CAS D'INCENDIE

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.

**NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la surface de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

**NE JAMAIS** utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

**NE JAMAIS** porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile

ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

**NE JAMAIS** remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

**NE JAMAIS** utiliser de feuille d'aluminium ou des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds. Utiliser seulement de la feuille d'aluminium comme il est indiqué dans ce guide.

Les flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou re-miser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

Nettoyer seulement les pièces indiquées dans ce guide et observer les méthodes recommandées.

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

### NE JAMAIS toucher les éléments de la surface de cuisson, ou les surfaces voisines des éléments.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immersés dans l'eau.

Autres zones potentiellement chaudes: surface de cuisson, et zones voisines de la surface de cuisson.

## SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

**NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

**MISE EN GARDE: NE JAMAIS** remiser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil, sur la porte ou sur le tiroir pour atteindre un objet, pourrait endommager l'appareil ou subir de graves brûlures ou autres blessures.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte

des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

## AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

### AVIS IMPORTANT - OISEAUX

**FAMILIERS:** Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

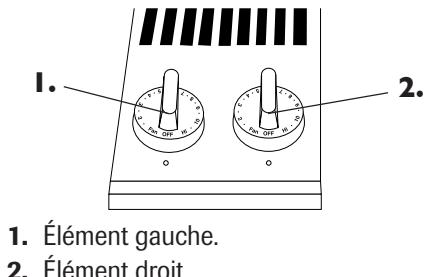
## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTRÉRIEURE

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## BOUTONS DE COMMANDE

Permettent l'utilisation des éléments chauffants du gril, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **Lo (min.)** et **Hi (max.)**. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

## EMPLACEMENT DES COMMANDES



1. Élément gauche.
2. Élément droit.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
2. Un témoin lumineux rouge s'allume chaque fois que l'on tourne un bouton à une position autre que **OFF (ARRÊT)**.

## SUGGESTIONS POUR LE RÉGLAGE

La quantité et le type d'aliment, les conditions atmosphériques et la tension influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats. Le réglage indiqué sert de guide avant de se familiariser avec la table de cuisson.



### Hi (Max.) :

Préchauffage de tout aliment, cuisson de steaks et de hot-dogs.

**10** : Cuisson de côtelettes, poisson et poulet.

**7-9** : Préchauffage et cuisson de hamburgers.

**2** : Maintien des températures auxquelles sont servis les aliments.

**Fan** : Commande manuelle du ventilateur.



## CUSSION AU GRIL

## INSTALLATION DU GRIL

Le gril comprend deux grilles noires, un élément de gril et deux plaques de roches.

### INSTALLATION DES ÉLÉMENTS DU GRIL:

1. Avant d'installer les différentes pièces du gril, s'assurer que les commandes sont à l'arrêt.

## UTILISATION DU GRIL

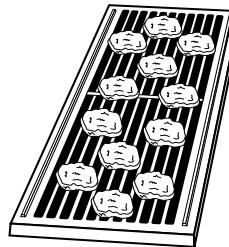
- Avant le premier emploi, laver les grilles du nouveau gril dans de l'eau savonneuse très chaude, rincer et sécher. Puis, préparer la surface en appliquant une mince couche d'huile de cuisson. Retirer l'excès avec du papier essuie-tout. Répéter cette méthode lorsque **a)** les grilles sont nettoyées dans le lave-vaisselle, le détergent risquant de retirer l'huile en surface ou **b)** toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (par exemple sauce barbecue) va être utilisée.
- Préchauffer le gril sur puissance **Hi (Max.)** pendant 5 à 10 minutes. Le préchauffage améliore la saveur et l'apparence des viandes et saisit rapidement la viande pour qu'elle retienne ses jus.
- Utiliser des ustensiles et spatules non métalliques pour ne pas endommager le fini non adhérent du gril.
- L'excès de graisse doit être enlevé des viandes. Seule une quantité petite est nécessaire pour produire la fumée donnant cette saveur fumée, comme une

cuisson à l'extérieur. L'excès de graisse peut entraîner des problèmes de nettoyage et de formation de flammes.

- *Si des quantités excessives de graisse s'écoulent, risquant constamment de s'enflammer, la garantie est annulée sur les grilles du gril.*
- Des flammes indiquent que l'intérieur du gril doit être nettoyé ou que la viande est particulièrement grasse ou encore que la viande n'a pas été dégraissée au préalable.
- Les écoulements de graisse vont occasionnellement s'enflammer en produisant des petites flammes sans danger pour une seconde ou deux. Ceci est normal.
- **NE JAMAIS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE SON FONCTIONNEMENT.**
- **SI LA GRAISSE EN EXCÈS ENTRAÎNAIT LA FORMATION DE FLAMMES EN CONTINU:**
  1. Tourner immédiatement la commande du gril à la position **Fan (Ventilateur)**.
  2. Retirer la viande du gril.

### IMPORTANT

- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium à l'intérieur du gril.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou copeaux de bois dans la zone du gril.
- Ne pas laisser les plaques de roches surchargées de graisse. Les nettoyer fréquemment.
- Ne pas complètement recouvrir les grilles avec la viande. Laisser de l'espace entre chaque morceau de viande pour permettre une bonne ventilation ainsi que pour éviter la formation soudaine de flammes.



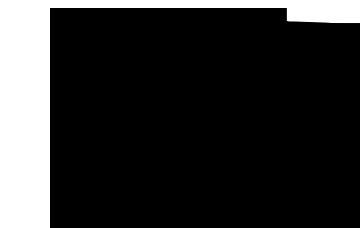
## CONSEILS DE CUISSON

### AU GRIL

- S'assurer de suivre les instructions d'utilisation du gril.
- Les réglages et durées de cuisson suggérés (page 14) sont approximatifs en raison des variations de tension et de type d'aliments. Les durées vont aussi varier selon l'endroit où est installé le gril (zone fermée ou ouverte, ventilation transversale).
- Pour de meilleurs résultats, acheter une viande de qualité supérieure. La viande qui a une épaisseur d'au moins 19 mm (3/4 po) va mieux griller que les coupes plus minces.
- Entailler la graisse sur les côtés d'un steak, mais sans couper dans la viande pour éviter que le steak ne s'enroule sur les bords lors de la cuisson.
- Pour que les steaks prennent l'empreinte du gril, s'assurer que le gril est préchauffé. Laisser un côté de la viande cuire jusqu'au degré de cuisson désiré, ou jusqu'à ce que les jus apparaissent sur la surface supérieure, avant de retourner le steak. Retourner steaks et hamburgers seulement une fois. La manipulation de la nourriture entraîne la perte des jus.
- Pour badigeonner les viandes ou appliquer des sauces, se rappeler que des quantités excessives de sauce se retrouvent à l'intérieur du gril et n'améliorent pas la saveur de l'aliment. Appliquer des sauces durant les 15 à 20 dernières minutes de cuisson à moins d'autres indications dans la recette.

Aussi, toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (comme sauce barbecue) va être utilisée, les grilles doivent être préparées avant le préchauffage (voir Utilisation du gril).

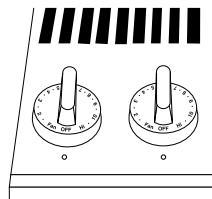
- Il existe de nombreuses marinades pour la viande qui aident à attendrir des coupes moins chères de viande pour la cuisson sur le gril.
- Certains aliments comme la volaille et le poisson non gras peuvent avoir besoin d'un surplus de graisse. Badigeonner avec de l'huile ou du beurre fondu de temps à autre lors du gril.
- Se servir de spatule ou de pinces à long manche pour retourner la viande. Ne pas se servir de fourchettes qui percent la viande et entraînent la perte des jus.
- Pour les aliments qui sont préparés et prêts à servir, tourner la commande sur un réglage faible et recouvrez la viande d'une seule feuille aluminium. La nourriture continue à cuire.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU SYSTÈME DE VENTILATION

- **Grille à air:** La grille s'enlève facilement. L'essuyer ou la laver dans le lave-vaisselle ou la tremper dans l'évier avec des détergents ménagers doux. Pour éviter de rayer la surface, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons récureurs.
- **Filtre:** Arrêter le système de ventilation avant de retirer le filtre. Le filtre est du type permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Le nettoyer dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent ou dans le lave-vaisselle.

**IMPORTANT: NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE SYSTÈME SANS LE FILTRE. LE FILTRE DOIT TOUJOURS ÊTRE PLACÉ À UN ANGLE.** En faisant face à l'avant de la table de cuisson, le haut du filtre doit s'appuyer contre le côté gauche de l'ouverture d'évent. Le bas doit s'appuyer contre le côté droit de la chambre d'évent, en bas. (**Remarque: Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité de la ventilation sera réduite.**)



## SYSTÈME DE VENTILATION

Le système de ventilation incorporé enlève les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée des aliments préparés sur le gril.

- Pour faire fonctionner le système de ventilation à la main, tourner le bouton de commande sur le réglage **Fan (Ventilateur)**.
- Le système de ventilation fonctionne **automatiquement** lorsque l'élément de gril est utilisé.

- **Chambre de ventilation:** Cette zone qui abrite le filtre, doit être nettoyée en cas de renversement ou toutes les fois qu'elle est recouverte d'un film de graisse. Elle peut être nettoyée avec du papier essuie-tout, un linge humide ou une éponge et un détergent ménager doux ou un produit de nettoyage.

# GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Préchauffer le gril sur réglage **Hi** (Max.) pendant 5 à 10 minutes pour obtenir la meilleure saveur.

Type	Réglage	Duré de cuisson	Méthode
<b>Steak</b> (2,5 à 3 cm) (1 à 1-1/4 po):			
Saignant	Hi (Max.)	10 à 17 minutes	Retourner après 5 à 8 minutes.
À point	Hi (Max.)	19 à 26 minutes	Retourner après 9 à 12 minutes.
Bien cuit	Hi (Max.)	24 à 32 minutes	Retourner après 12 à 16 minutes.
<b>Hamburgers</b> 85 g à 115 g (3 à 4 oz)	10	15 à 25 minutes	Retourner après la moitié du temps.
<b>Côtelettes de porc</b> (15 à 20 mm) (1/2 à 3/4 po)	10	30 à 40 minutes	Retourner de temps en temps.
<b>Tranches de jambon</b> (15 mm) (1/2 po)	10	15 à 20 minutes	Retourner une fois.
<b>Saucisses entièrement cuites:</b>			
Hot Dogs	Hi (Max.)	5 à 10 minutes	Retourner de temps en temps.
Saucisse polonaise	Hi (Max.)	10 à 20 minutes	Retourner une fois.
<b>Saucisse fraîche:</b>			
Saucisses en chapelet	10	10 à 15 minutes	Retourner de temps en temps.
Saucisses en plates	10	20 à 25 minutes	Retourner de temps en temps.
<b>Poulet:</b>			
Désossé:			
Poitrines	10	25 à 35 minutes	Retourner de temps en temps.
Avec os:			
Poitrines, pilons et cuisses	10	45 à 60 minutes	Retourner de temps en temps. Badigeonner de marinade ou de jus les 10 dernières minutes.
<b>Poisson:</b>			
Darnes (2,5 cm) (1 po)	10	25 à 30 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps.
<b>Crevettes:</b>			
(en brochette)	10	10 à 15 minutes	Retourner et badigeonner fréquemment de beurre ou de marinade.
<b>Pain à l'ail, bruschetta, pains à hot dog, pains à hamburger</b>	Hi (Max.) 10	2 à 4 minutes 1 à 2 minutes	Retourner après la moitié du temps.
<b>Fruits et légumes:</b>			
Tranches d'ananas	Hi (Max.)	8 à 10 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Tranches de poivron (15 mm) (1/2 po)	Hi (Max.)	7 à 9 minutes	Badigeonner d'huile. Retourner après la moitié du temps.
Courge d'été (tranches de 15 mm (1/2 po) de longueur)	Hi (Max.)	8 à 12 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner de temps en temps.

**Remarque:** Ce tableau n'est qu'un guide. Les durées de cuisson et réglages sont approximatifs et varient selon la viande, les commandes et la tension. Les durées données correspondent à une opération de gril en un espace fermé. Si le gril est situé dans une zone avec ventilation transversale, les durées de cuisson vont augmenter (jusqu'à deux fois plus).

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

\*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

## MÉTHODES DE NETTOYAGE

### MISES EN GARDE:

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.

- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

### BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

### ZONE DES BOUTONS DE COMMANDE

- Utiliser des agents de nettoyage doux comme de l'eau savonneuse ou des liquides doux à pulvériser, comme Formula 409\* ou Fantastik\*. Essuyer avec une éponge, une feuille d'essuie-tout ou un linge humide. *Ne pas frotter avec des produits de nettoyage abrasifs ou des récureurs type S.O.S.\*.*

### TABLE DE CUISSON EN ÉMAIL VITRIFIÉ

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage pour four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

### ENSEMBLE DE GRIL -

#### CAVITÉ EN ÉMAIL

La cavité et le bac de récupération sont situés sous l'élément grilloir. L'élément de gril doit être soulevé pendant le processus de nettoyage.

- Pour retirer la saleté légère, nettoyer à l'eau savonneuse ou vaporiser des produits de nettoyage comme Fantastik\* ou Formula 409\*. Pour faciliter le nettoyage: **a)** vaporiser avec un produit de nettoyage ménager; **b)** recouvrir de papier essuie-tout; **c)** ajouter une petite quantité d'eau chaude pour garder le papier humide; **d)** recouvrir et attendre 15 minutes; et **e)** essuyer.
- Pour retirer la saleté modérée, frotter avec Bon Ami\*, un produit de nettoyage peu décapant ou un récureur plastique.
- Pour enlever le sol têtu, vaporiser avec un décapant de four. Laissé imbiber durant la nuit, essuyez propre, rinçage et séchez.

**Remarque:** Vérifier l'évacuation de la graisse après chaque utilisation du gril. Pour nettoyer: verser environ 80 mL (1/3 tasse) d'eau du robinet très chaude mélangée à 1 cuillère à thé de détergent à vaisselle et verser le tout dans le tuyau d'écoulement.

#### ÉLÉMENT

- Ne jamais l'immerger dans l'eau. La plus grande partie de la saleté va disparaître en brûlant au cours de l'emploi.

### GRILLES – FONTE D'ALUMINIUM AVEC FINI NON ADHÉRENT

- Laver les grilles froides (NE PAS IMMERGER LES GRILLES CHAUDES DANS L'EAU) dans l'évier avec du détergent et de l'eau chaude ou les laver au lave-vaisselle. S'assurer de retirer tous les résidus alimentaires avant de cuire à nouveau sur les grilles.
- Retirer la saleté tenace à l'aide d'un tampon en mailles de plastique. N'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour les surfaces non adhérentes.
- Si les grilles sont lavées au lave-vaisselle, les

en-duire d'huile avant de s'en servir pour la cuisson.

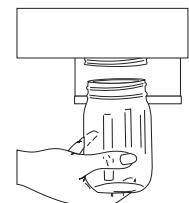
- Ne pas utiliser de brosse métallique ou de tampons de récurage abrasifs ou autres récureurs prévus pour nettoyer les grils extérieurs au charbon de bois. Ceci aurait pour effet de retirer le fini et de rayer les grilles. Ne pas nettoyer au cycle d'autonettoyage et ne pas utiliser de produit de nettoyage du four sur les grilles.

### PLAQUES DE ROCHES – FONTE ÉMAILLÉE

- Les plaques de roches doivent être nettoyées fréquemment ou après toute formation de graisse. Pour enlever la saleté légère, utiliser un détergent et un récureur plastique comme Tuffy\*, ou laver les grilles au lave-vaisselle en prenant soin d'enlever d'abord le résidu brûlé. En cas de saleté tenace, tremper les grilles dans de l'eau chaude savonneuse dans laquelle a été ajouté un produit de nettoyage comme l'ammoniaque ménager. Les taches rebelles sur les plaques de roches, comme les résidus brûlés de sauce, peuvent être enlevées avec une brosse à soies métalliques rigides.
- Un produit de nettoyage pour four comme Easy-Off\* peut être utilisé pour la saleté brûlée. Suivre les instructions du fabricant : produit de nettoyage à pulvériser et trempage toute la nuit. *Ne pas nettoyer les plaques de roches dans un four à autonettoyage.*

### CONTENANT DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE

- Un contenant à graisse est situé sous chaque cavité, en dessous du comptoir. Vérifier périodiquement pour éviter les renversements. Dévisser pour retirer.
- Si le contenant est cassé, le remplacer par un autre contenant résistant à la chaleur comme un bocal de conserve avec goulot standard vissable.



# *A*VANT DE CONTACTER UN RÉPARATEUR

## **SI RIEN NE FONCTIONNE SUR LA TABLE DE CUISSON:**

- Vérifier qu'il n'y a pas de fusible grillé ou de disjoncteur déclenché.
- Vérifier si la table de cuisson est correctement branchée à un circuit électrique.

## **SI L'ÉLÉMENT DE GRIL NE CHAUFFE PAS SUFFISAMMENT, VERIFIER :**

- S'il n'y a pas trop de mouvements d'air au travers du gril.
- Si les commandes de surface sont correctement réglées.
- Si la tension arrivant dans la maison est suffisante.

## **LE SYSTÈME DE VENTILATION NE RECUEILLE PAS EFFICACEMENT LA**

### **FUMÉE, VERIFIER :**

- Trop grands mouvements d'air au travers du gril.
- Ventilation transversale.
- Quantité excessive de fumée produite; vérifier les instructions pour la cuisson au gril et pour le dégraissage des viandes. Voir pages 11 à 14
- Évent mural extérieur, peut-être fermé.
- Filtre à air, peut-être incorrectement installé. Voir page 13.

# GARANTIE ET SERVICE

## Garantie complète d'un an - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date d'achat d'origine, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'utilisation domestique sera réparée ou remplacée gratuitement.

**Veuillez noter :** Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses au cours de la première année suivant l'achat.

## Garanties limitées - Pièces seulement

**De la deuxième à la cinquième année** - À compter de la date d'achat d'origine, les pièces de la liste ci-dessous (le cas échéant) qui se révéleraient défectueuses dans les conditions normales d'utilisation domestique seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement) et le propriétaire devra assumer tous les autres frais dont ceux de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, si nécessaire.

- **Touches et microprocesseur**

- **Magnétron**

- **Surface de cuisson en vitrocéramique : par suite de bris thermique**

- **Éléments chauffants électriques : Éléments de surface, de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.**

- **Commandes électroniques**

- **Brûleurs à gaz scellés**

## Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

## CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CES GARANTIES :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
  - a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.
  - c. Utilisation inadéquate, abusive ou non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
  - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique incorrectes.
  - e. Réglage inappropriate de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
  - a. Correction d'erreurs d'installation.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'utilisation appropriée de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du technicien de service.
6. Les dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou certaines provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires. Il est donc possible que l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à vous.

## SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE

Consultez d'abord la section sur le dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ouappelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247) aux États-Unis et au Canada.

## POUR OBTENIR UN SERVICE EN VERTU DE LA GARANTIE

Pour localiser une entreprise de réparation autorisée dans votre région, prenez contact avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services, SARL

À l'attention du CAIR® Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS

**États-Unis et Canada : 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**

**Remarque :** Lors de tout contact auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- b. Les numéros de modèle et de série de l'appareil.
- c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
- d. Une description détaillée du problème observé.
- e. Une preuve d'achat.

Les guides d'utilisation et d'entretien, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air.

# BARBACOA ELÉCTRICA PARA USO EXTERIOR JENN-AIR

---

JED7430

# Guía DEL USUARIO

## TABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	19-20
Cocinando en la Cubierta .....	21-24
Cuidado y Limpieza .....	25
Antes de Solicitar Servicio.....	26
Garantía .....	27

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

-----

Número de Serie

-----

Fecha de Compra

-----

## Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)  
(Lunes - Viernes, 8:00 a.m. - 8:00 p.m.  
Hora del Este)

Internet: <http://www.jennair.com>

Para información sobre servicio,  
ver página 27.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

**Para asegurar funcionamiento correcto y seguro:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.

## ESTE ARTEFACTO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

En este artefacto no se deben usar briquetas de carbón como combustible.

No use el artefacto si el elemento calefactor está dañado o si advierte cualquier mal funcionamiento hasta que no haya sido completamente reparado.

## EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

**NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

## INSTRUCCIONES GENERALES

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

**NUNCA** use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

**NUNCA** use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico.

Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o posible lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

**NUNCA** almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

**NUNCA** use papel de aluminio o contenedores de aluminio en la cubierta. Estos pueden calentarse excesivamente. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Los envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. No los use ni los

guarde cerca del electrodoméstico.

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía y siga los procedimientos recomendados.

## ELEMENTOS CALEFACTORES

### **NUNCA** toque la superficie, los elementos o las áreas cerca de los elementos.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos hasta que no se hayan enfriado completamente.

No remoje los elementos calefactores removibles. Los elementos calefactores no deben nunca sumergirse en agua.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta.

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

**NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

**ATENCIÓN: NUNCA** guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados sobre la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suben a la estufa, a la puerta o al gabinete para alcanzar los artículos pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse gravemente.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes.

Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

## AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

### **AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMÉSTICOS:**

Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

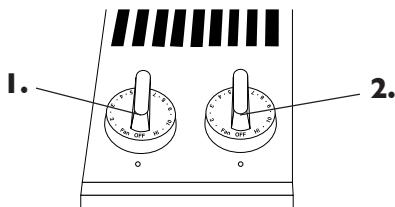
**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
PARA REFERENCIA FUTURA**

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## CONTROLES SUPERIORES

Use estos controles para encender los elementos de la parrilla. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'Lo' (bajo) hasta 'Hi' (alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

## UBICACIONES DE LOS CONTROLES



1. Elemento izquierdo de la parrilla
2. Elemento derecho de la parrilla

## AJUSTE DE LOS CONTROLES

1. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hacia el ajuste de calor deseado.
2. Se iluminará una luz indicadora roja siempre que alguno de los controles sea girado hacia cualquier posición que no sea "OFF" (Apagado).

## AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

La cantidad y tipo de alimento que está siendo cocinado, las condiciones atmosféricas y el voltaje influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados. Los ajustes indicados le servirán como una guía hasta que usted se familiarice con la cubierta.

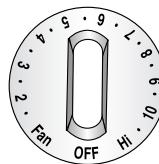
**Hi (alto):** Precalentamiento para todos los alimentos, cocción de biftecs y salchichas.

**10:** Cocinar chuletas de cerdo, pescado y pollo.

**7-9:** Recalentar y cocinar hamburguesas.

**2:** Mantener las temperaturas de servir de los alimentos.

**Fan:** Control manual del ventilador.



## ASAR

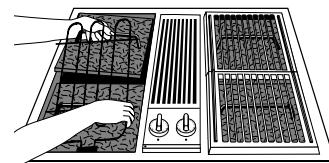
## INSTALACIÓN DE LA PARRILLA

La parrilla consiste en dos rejillas negras, un elemento asador y dos bandejas de roca.

### INSTALACION DE LOS COMPO-ENTES DE LA PARRILLA:

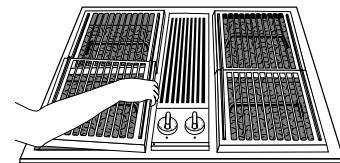
1. Antes de instalar los componentes de la parrilla, asegúrese de que todos los controles estén apagados ("OFF").

2. Levante el elemento asador. Coloque las dos bandejas de roca en las cavidades vacías de modo que las manijas queden paralelas con la parte delantera de la cubierta. Es necesario usar estas bandejas pues sirven de soporte al elemento asador.



3. Baje el elemento asador hasta que descance sobre las manijas de las bandejas de roca.

4. Coloque las parrillas negras sobre la cubierta.



### PARA RETIRAR LOS COMPONENTES DE LA PARRILLA:

1. Retire los componentes de la parrilla solamente después de que se hayan enfriado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".
2. Retire las parrillas.
3. Levante el elemento asador y retire las bandejas de roca.

## MODO DE EMPLEO DE LA PARRILLA

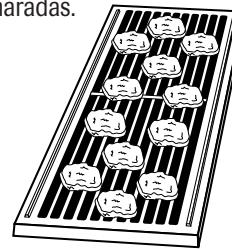
- Antes de usar la parrilla por primera vez, lave las parrillas en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. Luego prepare la superficie aplicando una leve capa de aceite de cocinar. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel. Este procedimiento se debe repetir cuando **a)** la parrilla se lave en el lavavajillas pues el detergente puede eliminar la capa de aceite de la superficie o **b)** siempre que se vaya a usar una salsa a base de azúcar (por ejemplo, salsa de barbacoa).
- Precaliente la parrilla en “**Hi**” durante 5-10 minutos. El precalentamiento mejora el sabor y la apariencia de las carnes y asa rápidamente la carne ayudándola a retener los jugos.
- Use espátulas o utensilios no metálicos para evitar dañar el acabado antiadherente de la parrilla.
- Se debe recortar el exceso de grasa de las carnes. Solamente es necesaria una cantidad pequeña para producir el humo que le da ese sabor de “asado a la parrilla”, como cuando se cocina al exterior. El exceso de grasa puede crear

problemas de limpieza y llamaradas.

- Si permite demasiada cantidad de grasa o goteos de grasa que producen continuas llamaradas se anula la garantía de las parrillas.
- El exceso de llamaradas indica ya sea que el interior de la parrilla necesita ser limpiado o que la carne tiene exceso de grasa o que no se recortó la grasa de la carne.
- Los goteos de grasa ocasionalmente se inflamarán produciendo llamas pequeñas no peligrosas de uno o dos segundos de duración. Esto es parte normal del proceso de cocción.
- **NUNCA DEJE DESATENDIDA LA PARRILLA CUANDO ESTE EN USO.**
- **SI EL EXCESO DE GRASA CAUSA LLAMARADAS CONTINUAS:**
  1. Gire inmediatamente la perilla a la posición “**Fan**”.
  2. Retire la carne de la parrilla.

### IMPORTANTE

- No use papel de aluminio en el interior de la parrilla.
- No use carbón ni troceados de madera en el área de la parrilla.
- No deje que la bandeja de roca se llene de grasa. Límpiela con frecuencia.
- No cubra la parrilla completamente con carne. Deje espacio entre cada biftec, etc. para permitir una buena circulación del aire y además evitar las llamaradas.



## SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones para usar la parrilla.
- Los tiempos de cocción y los ajustes de control (ver Página 24) son aproximaciones solamente debido a variaciones de alimentos y de voltaje eléctrico. Los tiempos también variarán dependiendo de la ubicación de la barbacoa (lugar cerrado o abierto, ventilación cruzada).
- Para mejores resultados, compre carne de calidad superior. La carne de por lo menos 19 mm (3/4 de pulgada) de grosor se asará mejor que los cortes de carne delgados.
- Recorte la grasa en los bordes del biftec, pero sin cortar la carne a fin de evitar que se enrolle cuando se está cocinando.
- Para lograr que la carne se marque con la parrilla, asegúrese de que la parrilla se haya precalentado. Antes de dar vuelta la carne, deje que se ase un lado al término deseado o hasta que los jugos comiencen a aparecer en la superficie. Dé vueltas sólo una vez los biftecs y las hamburguesas. El exceso de

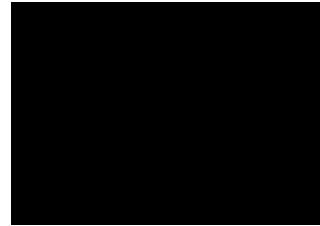
a la pérdida de los jugos.

- Cuando se bañan las carnes con sus jugos o se aplican salsa, recuerde que las cantidades excesivas terminan cayendo dentro de la parrilla y no mejoran el sabor de los alimentos.

Aplique salsas durante los últimos 15 a 20 minutos del tiempo de cocción a menos que la receta indique lo contrario. Además, cada vez que se use una salsa azucarada (por ejemplo salsa de barbacoa) las rejillas deben ser preparadas antes del precalentamiento.

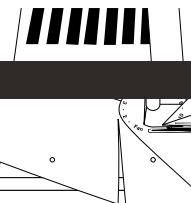
(Ver la sección Modo de Empleo de la Parrilla.)

- Existen muchas salsas que ayudarán a ablandar los cortes de carne de calidad inferior para poder asarlos a la parrilla.
- Ciertos alimentos, tales como carnes de ave y de pescado sin grasa, pueden necesitar de un poco de grasa. Pase ocasionalmente una escobilla con aceite o mantequilla derretida cuando estén asándose.
- Use tenazas con mangos largos o espátulas para dar vuelta la carne. No use tenedores pues estos agujerean la carne haciendo que se pierdan los jugos.
- Para los alimentos asados que ya están preparados y listos para servir, gire la perilla de control a un ajuste bajo y cubra la carne con una sola hoja de papel de aluminio. El alimento continuará cocinándose.



## SISTEMA DE VENTILACIÓN

El sistema de ventilación



vapores de cocción, los olores y el humo de los alimentos preparados en la parrilla.

- Para hacer funcionar el sistema de ventilación manualmente, gire la perilla de control al ajuste “Fan”.
- El sistema de ventilación funciona **automáticamente** cuando el elemento asador está en uso.

# GUÍA DE ASAR A LA PARRILLA

Precalentar la parrilla en “Hi” durante 5 a 10 minutos para obtener un mejor sabor.

<b>Tipo</b>	<b>Ajuste</b>	<b>Tiempo de Cocción</b>	<b>Procedimiento</b>	
<b>Bistec (1 a 1-1/4"):</b>	Semicrudo A Medio Asar Bien Asado	Hi (Alto) Hi (Alto) Hi (Alto)	10 a 17 minutos 19 a 26 minutos 24 a 32 minutos	Dar vuelta después de 5 a 8 minutos. Dar vuelta después de 9 a 12 minutos. Dar vuelta después de 12 a 16 minutos.
<b>Hamburguesas (3 a 4 onzas)</b>		10	15 a 25 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
<b>Chuletas de Cerdo (1/2 a 3/4")</b>		10	30 a 40 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
<b>Rebanadas de Jamón (1/2")</b>		10	15 a 20 minutos	Dar vuelta una vez.
<b>Salchichas bien cocidas:</b>	Hot Dogs Salchicha Polaca	Hi (Alto) Hi (Alto)	5 a 10 minutos 10 a 20 minutos	Dar vuelta ocasionalmente. Dar vuelta una vez.
<b>Salchichas Frescas:</b>	en Cadena en Empanadas	10 10	10 a 15 minutos 20 a 25 minutos	Dar vuelta ocasionalmente. Dar vuelta ocasionalmente.
<b>Pollo:</b>	Deshuesado: Pechugas Con Hueso: Pechugas, piernas y muslos	10 10	25 a 35 minutos 45 a 60 minutos	Dar vuelta ocasionalmente. Dar vuelta ocasionalmente. Pasar pringue o jugo durante los últimos 10 minutos.
<b>Pescado:</b>	Bistecs (1")	10	25 a 30 minutos	Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
<b>Camarones:</b>	(en broqueta)	10	10 a 15 minutos	Dar vuelta y pasar una escobilla con mantequilla o pringue con frecuencia.
<b>Pan de ajo, bruschetta, panes de hot dogs, panes de hamburguesa</b>		Hi (Alto) 10	2 a 4 minutos 1 a 2 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
<b>Frutas &amp; Verduras:</b>	Rebanadas de Piña Rebanadas de Pimentones (1/2") Zapallo de Verano (rebanadas de 1/2" de largo)	Hi (Alto) Hi (Alto) Hi (Alto)	8 a 10 minutos 7 a 9 minutos 8 a 12 minutos	Pasar una escobilla con aceite. Dar vuelta después de la mitad del tiempo. Pasarle mantequilla con una escobilla. Dar vuelta ocasionalmente.

**Nota:** Esta tabla es una guía solamente. Los tiempos de cocción y ajustes de control son aproximados debido a las variaciones en las carnes, en los controles y en el voltaje. Los tiempos han sido calculados para cuando se cocina en un lugar encerrado. Si la parrilla se coloca en un lugar con ventilación cruzada, los tiempos de cocción aumentarán (hasta cerca del doble).

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

### ATENCIÓN:

- Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o decoloración límpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

### PERILLAS DE CONTROL

- Retire los botones cuando estén en la posición 'OFF' tirándolos hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse de que los botones han sido correctamente reinstalados.

### AREA DE LAS PERILLAS DE CONTROL

- Use limpiadores suaves, tales como agua con jabón o rociadores líquidos suaves, tales como 'Formula 409'\* o 'Fantastik'. Limpie con una esponja, con un paño húmedo o con toallas de papel. No restriegue con esponjas 'S.O.S.\* ni limpiadores abrasivos.

### CUBIERTA - PORCELANA ESMALTADA

La porcelana esmaltada es un material a base de vidrio fundido sobre metal y puede agrietarse o picarse si no se usa en forma debida. Es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben limpiarse inmediatamente con un paño seco.

- Cuando la cubierta esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una cubierta que esté tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno ni agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

### CONJUNTO DE LA PARRILLA -

#### CAVIDAD DE PORCELANA

La bandeja protectora y la cavidad están ubicadas debajo del elemento asador y/o módulos. El elemento de la parrilla se debe levantar durante el proceso de la limpieza.

- Para quitar la suciedad leve, límpie con agua jabonosa limpia o rocíe con limpiadores tales como 'Fantastik'\* o 'Formula 409\*'. Para una limpieza más fácil: **a)** rocíe con un limpiador de uso doméstico; **b)** cubra con toallas de papel; **c)** agregue una pequeña cantidad de agua caliente para mantener húmedas las toallas de papel; **d)** cubra y espere 15 minutos; y **e)** límpie y seque.
- Para quitar suciedad moderada, frote con 'Bon Ami\*', un limpiador o una esponja de plástico suave.
- Para quitar el suelo obstinado, rocíe con un producto de limpieza del horno. Dejada remoje durante la noche, límpie limpio, aclaración y seque.

**NOTA:** Revise la evacuación de la grasa después de cada uso de la parrilla. Para limpiar: Vacíe por la tubería de evacuación aproximadamente 1/3 de taza de agua de la llave bien caliente mezclada con una cucharadita de té de detergente para lavar platos.

#### ELEMENTO

- Nunca lo sumerja en agua. La mayoría de la suciedad se quemará con el uso.

### REJILLAS - ALUMINIO FUNDIDO REVESTIDO CON ACABADO ANTIADHERENTE

- Lave las rejillas frías (NO SUMERJA EN AGUA LAS REJILLAS CALIENTES DE LA PARRILLA) con detergente en agua caliente en el fregadero o en el lavavajillas. Asegúrese de quitar todos los residuos de alimentos antes de cocinar en la parrilla nuevamente.
- Quite la suciedad difícil con una esponja de malla de plástico. Use solamente aquellos productos de limpieza que se recomienda para limpiar superficies antiadherentes.

- Si las rejillas han sido lavadas en el lavavajillas, páselas una capa leve de aceite antes de usarlas nuevamente.

- No use escobillas metálicas o esponjas de restregar abrasivas destinadas para limpiar rejillas de barbacoa de uso exterior. Estas pueden quitar el acabado y también rayar las rejillas. No las límpie en hornos autolimpiantes ni use limpiadores de hornos en las rejillas.

### BANDEJAS DE ROCA - HIERRO FORJADO REVESTIDO CON PORCELANA

- Las bandejas de roca deben ser limpiadas con frecuencia o después de cualquier acumulación excesiva de grasa. Para limpiar suciedad leve, use detergente y una esponja de plástico, tal como 'Tuffy'\* o lávelas en el lavavajillas sacándoles primero los residuos quemados. Para suciedad más pesada, remoje en agua con jabón caliente a la cual se ha agregado algún limpiador, tal como amoníaco de uso doméstico. Las manchas rebeldes en las bandejas de rocas, tales como residuos de salsas quemadas, pueden ser restregados con una escobilla de cerdas.
- Se puede usar un limpiador de hornos, tal como 'Easy-Off\*' para la suciedad quemada. Siga las instrucciones del fabricante: rocíe el limpiador y deje remojar toda la noche. *No límpie las bandejas de roca en un horno autolimpiante.*

### FRASCO PARA LA GRASA

- Existe un frasco para la grasa en cada cavidad de la parrilla debajo de la cubierta. Verifique periódicamente a fin de evitar que se llene demasiado y se produzcan derrames. Destorníllela para retirarla.
- Si el frasco se quiebra, reemplácelo con cualquier frasco resistente al calor, tal como un frasco de conservas, que tenga boca atornillable estándar.



# *A*NTES DE SOLICITAR SERVICIO

## **VERIFIQUE PRIMERO LO SIGUIENTE:**

- Verifique si se ha quemado un fusible o el disyuntor se ha disparado.
- Verifique si la cubierta está conectada debidamente al circuito eléctrico.

## **EL ELEMENTO ASADOR O LA CUBIERTA NO SE CALIENTAN LO SUFFICIENTE.**

- Movimiento excesivo de aire a través de la parrilla.
- Puede que los controles superiores no estén ajustados en forma debida.
- El voltaje de la casa puede ser bajo.

## **EL SISTEMA DE VENTILACIÓN NO EXTRAE**

### **EL HUMO DE MANERA EFICAZ.**

- Movimiento excesivo de aire a través de la parrilla.
- Verifique la ventilación cruzada.
- Se crea una cantidad excesiva de humo; verifique las instrucciones para asar a la parrilla, recortar las carnes. (Ver Pág. 21-24.)
- El respiradero mural exterior puede estar bloqueado.
- El filtro del aire puede estar mal instalado. (Ver Pág. 23.)

# GARANTÍA Y SERVICIO

## Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

**Note lo siguiente:** Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

## Garantías limitadas - Piezas solamente

Del segundo al quinto año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación (si se aplican al electrodoméstico adquirido) que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

## Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde los Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las ÚNICAS garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

## Lo QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
  - d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
  - e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
  - c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## SI NECESITA SERVICIO

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

## PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC  
Attn: CAIR® Center  
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.**

**Nota:** Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
- d. Una descripción clara del problema;
- e. Comprobante de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.

**JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208**

Form No. A/06/06 Part No. 8111P489-60

©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved.

Litho U.S.A.